



4 pers.



Préparation

BRUSCHETTA

jambon de Bayonne, mozzarella, figues et Friseline



Ingrédients

- 3 Friseline
- 8 tr. de jambon de Bayonne
- 2 boules de mozzarella
- 6 figues
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- 1 baguette tradition
- Sel, poivre

La Baguette tradition

1. Divisez votre baguette tradition en deux. Puis coupez-la dans le sens de la longueur.
2. Toastez-la au four.
3. Frottez le pain avec la gousse d'ail et ajoutez-y un filet d'huile d'olive.

L'assemblage

1. Taillez les figues et la mozzarella en rondelles.
2. Coupez les feuilles de Friseline en deux.
3. Intercalez sur la baguette une tranche de mozzarella, deux rondelles de figues, une demi-tranche de jambon de Bayonne et 3 morceaux de Friseline.



*L'astuce
du Chef*

Vous pouvez faire cuire la bruschetta au four ou la déguster froide. Bon appétit !

